

Valašská kyselica



10. 5. 2022

Čo potrebujete:

- 1 porcia [pókravo-zemiaková polievka Prodietix](#)
- 50 g kyslej kapusty (bez pridaného cukru – skontrolujte na etikete)
- 50 g čerstvých húb, hlivy ustricovej alebo šampiňónov
- 1 lyžica kvalitného oleja
- 5 lyžíc vody
- rasca
- soľ
- korenie

Ako na to:

Na rozohriatu panvicu s nepriľnavým povrchom nalejte pár kvapiek oleja a 5 lyžíc vody. Pridajte pokrájané huby a restujte, kým huby nezmäknú. Pokiaľ sa všetka voda odparí, pridajte ďalšiu, aby sa zmes nepripaľovala. Po zmäknutí húb vložte do panvice kyslú kapustu a spoločne s hubovou zmesou nechajte prehriať. Dochuťte rascou, soľou a čiernym korením a zmiešajte s Prodietix polievkou, pripravenou podľa návodu na etikete. Ozdobte podľa chuti.